نلی پلاؤ۔

اجزاء:

گائے کا گوشت 1/2کلو

گائے کی اُبلی نلی 2عدد

سیلاچاول 1/2کلو

پیاز........2عدد

ہری مرچ 2-3عدد

ادرک لہسن کا پیسٹ .....2کھانے کے چمچے

تیز پتے 2-3عدد

لونگ.........4-5عدد

بڑی الائچی 3-4عدد

دار چینی 2-3ڈنڈیاں

کالا زیرہ ....1 چائے کا چمچہ

ثابت کالی مرچ ......2چائے کا چمچہ

گھی 1/2کپ

نمک ....حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک پین میں 1/2کپ گھی اور 2عددپیاز ڈال کر براؤن کرلیں اور ایک طرف رکھ دیں ۔اب اسی گھی میں 2-3عدد تیز پتے ، 3-4عدد بڑی الائچی ، 2-3ڈنڈیاں دار چینی ، 4-5عدد لونگ اور 1چائے کا چمچہ کالا زیرہ ڈال کر کڑکڑالیں ۔ پھر اس میں 1/2کلوگائے کا گوشت شامل کرکے 2کھانے کے چمچے ادرک لہسن کے پیسٹ کے ساتھ بھون لیں ۔ اب اس میں حسب ضرورت پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ گوشت گل جائے ۔ جب نلی والا گوشت گل جائے تو اسے چھا ن کر یخنی الگ کرلیں اور

تمام ثابت مصالحے ضائع کرلیں ۔ا ب ایک پین میں گھی گرم کرکے براؤن کی ہوئی پیاز اور ادرک لہسن کا پیسٹ شامل کرکے یخنی میں بگھار لگادیں ۔ یخنی میں اُبال آجائے تو چاولوں کو شامل کرکے پکائیں ۔ دَم کے قریب ہوجائے تو گوشت شامل کرکے مکس کریں ۔

اب چاولوں میں گائے کی 2عدد نلیاں ڈال کر دَم پر لگادیں ۔ دَم پورا ہونے پر ڈش آؤٹ کرلیں ۔ براؤن پیاز سے گارنش کرکے سرو کریں

Hose Ingredients:

Beef ... 1/2 kg

Boiled hose of cow ... 2 pieces

Silachaul ... 1/2 kg

Onion

Green Peppers

Ginger Garlic Paste - 2 tbsp

Bay leaves

Living ... 4-5 numbers

Large cardamom

Cinnamon - 2-3 stalks

Black cumin - 1 teaspoon

Proven pepper ... 2 teaspoons

Ghee 1/2 cup

Salt to taste

Synthesis:

Put 1/2 cup ghee and 2 onions in a pan and brown them and set aside. Add cumin seeds and stir. Then add 1/2 kg of beef and fry with 2

tablespoons ginger garlic paste. Now add water as required and cook till the meat melts. When the minced meat is melted, filter it and separate the yakni and discard all the seasoned spices. When it boils in the oven, add rice and cook. When it is close to the tail, add the meat and mix.

Now put 2 cow tubes in the rice and put it on the tail. Dish out when full. Garnish with brown onions and serve

+92-307-8162003